CE GUSTOASĂ
ESTE VIAȚA!
Electrolux

ACCESORIILE ȘI USTENSILELE POTRIVITE TE TRANSFORMĂ ÎNTR-UN BUCĂTAR ADEVĂRAT

În jurul nostru, totul este în continuă schimbare - de la stilul nostru de viață, la modul în care gătim, până la gusturile și aromele preferate.
Cu accesoriile și ustensilele potrivite, și tu te poți transforma într-un bucătar desăvârșit.
Cu doar câteva articole utile, te poți bucura și mai mult de preparatele tale, te poți destinde gătind și îți poți surprinde prietenii și pe cei dragi cu combinațiile de arome.
Cu accesoriile și ustensilele potrivite, poți găti preparate impresionante.

Rețetele vegetariene sunt marcate cu acest simbol.

PLACA DE SARE

Placa de sare din sare roz de Himalaya este modul tău inovator de a pregăti și servi preparatele în mod natural. O poți folosi direct pe plită sau pe grătar, în cuptor sau ca platou rece pentru servirea preparatelor.
Fiecare masă servită pe placă va fi o experiență plină de gust. Mineralele pătrund în mâncare, îmbogățind în mod natural gustul acesteia și adăugând, în același timp, arome complet noi. Mânerele din oțel îi aduc un plus de rafinament, iar suprafața sa poate fi folosită fie fierbinte, fie rece, în funcție de preferințe. Astfel, poți servi înghețată direct din congelator sau preparate fierbinți direct de pe plită sau din cuptor. De asemenea, poți găti oaspeților tăi preparatele direct la masă, în fața lor.

Cod produs: E2SLT

SALATĂ DE QUINOA
CU SOS CHIMICHURRI

INGREDIENTE

750 g piept de pui
180 g quinoa
500 ml apă
400 g linte verde fiartă
55 g semințe de dovleac prăjite
40 g semințe de floarea soarelui prăjite
2 căței de usturoi
2 linguriță boia afumată
4 linguri de ulei de măsline
2 linguri de oțet din cidru de mere
1 legătură de mentă proaspătă

SOS CHIMICHURRI
60 ml oțet din cidru de mere
3 fire de ceapă verde
1 ardei chili verde fără semințe
1 cană de frunze de pătrunjel
1 cană de frunze de mentă
țepușe pentru frigărui

MOD DE PREPARARE

Fierbe apa, adaugă quinoa spălată și gătește-o la foc mic până se înmoaie (aproximativ 12 minute), apoi pune-o deoparte să se răcească.

Taie puiul în bucăți mai mari, pune-le într-un bol împreună cu usturoiul, boia, sarea și piperul și amestecă bine. Așază bucățile de carne pe țepușe și lasă-le timp de 10 minute la marinat.

Între timp, amestecă ceapa verde, pătrunjelul, menta și ardeiul chili tocate fin cu oțetul și sarea pentru a obține un sos gros.

Într-un bol mare, amestecă quinoa răcită, lintea verde, menta tocată, semințele de floarea soarelui, oțetul din cidru de mere și jumătate din cantitatea de ulei de măsline, apoi asezonează cu sare și piper.

Încălzește **placa de sare** la cea mai înaltă treaptă de căldură a plitei, unge frigăruile cu uleiul de măsline rămas și gătește-le timp de 4 minute pe fiecare parte.

Servește-le alături de salata de quinoa cu sos chimichurri și felii de limetă.

COTLET DE VIȚEL CU OREGANO
ȘI SALATĂ DE FASOLE ALBĂ

INGREDIENTE

4 cotlete de vițel
400 g fasole albă fiartă
30 g unt moale
100 g rucola
60 ml suc de lămâie sau limetă
1 lingură suc de lămâie
1 lingură oregano
1 ceapă roșie de mărime medie
2 roșii mari
2 linguri de ulei de măsline
sare de mare
piper proaspăt măcinat grosier

MOD DE PREPARARE

Freacă untul cu sucul de lămâie și oregano și unge apoi carnea de vițel. Prăjește carnea pe **placa de sare** fierbinte timp de 4-5 minute pe fiecare parte. După ce s-a gătit, pune carnea pe un tocător de lemn și las-o să se odihnească acoperită cu folie de aluminiu.

Amestecă într-un bol fasolea scursă, roșiile tăiate cubulețe fără semințe și ceapa roșie tocată solzișori, împreună cu sucul de lămâie și uleiul de măsline. Asezonează cu sare de mare și piper.

Servește carnea alături de salata de fasole și rucola proaspătă.

PLACĂ DE SARE

Electrolux

PĂSTRĂV CROCANT CU SOS DE LĂMÂIE ȘI SALATĂ VERDE

INGREDIENTE

4 fileuri de aproximativ 200 g de păstrăv sau de orice alt pește pe care îl preferi
100 ml ulei de măsline
100 ml ulei de rapiță
50 g fasole verde
50 ml suc de lămâie
2 lămâi
1,5 linguri de miere de tei
1 legătură de pătrunjel
1 legătură de mărar
1 legătură ceapșoară (chives)
2 linguri capere
amestec de salate: salată verde, fetică, rucola, spanac baby
1 castravete mic
1 ardei verde
sare de mare și piper negru proaspăt măcinat grosier

MOD DE PREPARARE

Curăță fileurile, clătește-le cu apă și usucă-le bine cu șervete de hârtie. Asezonează fileurile cu piper proaspăt măcinat și coajă rasă de la o lămâie, apoi unge-le cu ulei pe ambele părți și pune-le deoparte la marinat timp de o oră.

Între timp, amestecă într-un bol caperele, restul de coajă de lămâie, ambele lămâi tăiate felii subțiri, zahărul și ierburile tocate. Adaugă apoi uleiul de măsline puțin câte puțin, amestecând totul în același timp pentru a obține un sos gros. La final, adaugă piperul și pune bolul deoparte pentru a lăsa aromele să se întrepătrundă.

Spală și usucă salata, rupe-o în bucăți mici și pune-o într-un bol. Taie castravetele și ardeiul semilună, blanșează fasolea și taie-le în bucăți mici. Într-un bol înalt, amestecă sucul de lămâie și mierea cu ajutorului unui blender și - fără a opri blenderul - adaugă uleiul, puțin câte puțin, până obții un sos cremos pentru salată. La final, adaugă 3-4 linguri de ulei de măsline și sare și piper după gust.

Încălzește **placa de sare**, așază fileurile cu partea cu piele direct pe placă și lasă-le aproximativ 4 minute până când pielea devine crocantă. Întoarce fileurile pe cealaltă parte și gătește-le încă 1-2 minute.

Servește peștele cu sos de lămâie și salată.

Electrolux
PLACĂ DE SARE

BURGER DE MIEL CU ARDEI KAPIA COPȚI, RAITA DE CASTRAVEȚI ȘI SOS DE ARDEI IUTE JALAPENO

INGREDIENTE

400 g carne de miel tocată (sau de porc)
280 g iaurt grecesc
280 g roșii piure
55 g zahăr
300 ml ardei iute jalapeno murați, bine scurși
2 ardei kapia de mărime medie
2 chifle pentru burgeri
1 castravete de mărime medie
1 lingură frunze de mentă tocate
1 linguriță chimion măcinat
1 linguriță semințe de coriandru măcinate
2 căței de usturoi
frunze de spanac baby
sare de mare și piper negru măcinat grosier

MOD DE PREPARARE

Unge ardeii cu ulei și coace-i în cuptorul preîncălzit la 180°C, până când pielița se înnegrește și se poate desprinde. Pune ardeii copți într-un bol, acoperă-i cu folie de aluminiu și lasă-i să se odihnească 10 minute. Apoi, cu ajutorul unui cuțit, curăță ușor ardeii de pielită și de semințe. Taie-i fâșii subțiri și pune-i într-un bol.

În alt bol, amestecă iaurtul, castravetele fără semințe, dat pe răzătoarea mare și scurs bine de apă, menta tocată, 1 cățel de usturoi tocat fin, sarea, chimionul și coriandrul. Pune bolul deoparte pentru a lăsa aromele să se întrepătrundă.

Amestecă într-un blender ardeii iuți jalapeno cu zahărul, usturoiul rămas și piureul de tomate atât cât să obții un sos destul de gros - să mai rămână și bucăți de ardei întregi. Adaugă sosul astfel pregătit într-o tigaie cu fund gros și fierbe-l aproximativ 5 minute (sau până când se evaporă apa și se îngroașă).

Amestecă bine carnea tocată cu piperul și formează 4 burgeri, pe care îi ungi apoi cu ulei și îi pui pe **placa de sare** bine încălzită. Gătește-i aproximativ 3 minute pe fiecare parte sau până când burgerii sunt bine făcuți la interior.

Taie chiflele în jumătate, unge-le cu ulei de măsline și pune-le la prăjit pe **placa de sare** cu partea unsă în jos. Apoi adaugă o lingură de sos jalapeno și raita de castraveți, adaugă și ardeiul copt, carnea și frunzele de spanac pentru un burger delicios.

CREVEȚI LA GRĂTAR
CU UNT CU GHIMBIR

INGREDIENTE

12 creveți tigru/regali proaspeți
50 g unt moale
1,5 linguri pastă miso albă
1 linguriță alge nori tocate
1 lingură ghimbir proaspăt ras
ulei de rapiță pentru a unge crevețiii
felii de limetă pentru servire
țepușe pentru frigărui

MOD DE PREPARARE

Topește untul într-o crăticioară, adaugă apoi algele nori și ghimbirul. Amestecă bine, adăugând și pasta miso. Transferă totul într-un bol și pune-l deoparte într-un loc cald.

Încălzește **placa de sare** la cea mai înaltă treaptă de căldură a plitei și așază crevețiii pe țepușe. Unge-i cu ulei și gătește-i timp de 4-5 minute pe fiecare parte până apar primele urme de grătar.

Cât timp crevețiii sunt încă fierbinți, unge-i cu untul cu ghimbir și servește-i alături de felii de limetă.

Rețetă video disponibilă aici:
https://youtu.be/nvFfkvCDL6U

Electrolux
PLACĂ DE SARE

BAVETTE DE VITĂ, CU SOS CHIMICHURRI, PIURE DE ȚELINĂ ȘI ARDEI KAPIA COPȚI

INGREDIENTE

800 g fleică de vită, curățată de pielițe
1 kg țelină rădăcină
50 g unt rece, tăiat cubulețe
50 ml smântână de gătit 30%
1 lingură boia afumată dulce
1 lingură piper zdrobit
piper roșu proaspăt măcinat grosier

SOS CHIMICHURRI
125 ml oțet din vin
2 fileuri de anșoa
2 ardei chili verzi întregi
1 ardei chili verde fără semințe
1 cană de frunze de pătrunjel
1/2 cană de frunze de mentă
2 linguri cimbru proaspăt
2 căței de usturoi
1 lingură de miere de tei
1 lingură de ulei de măsline

MOD DE PREPARARE

Pune toate ingredientele pentru sosul chimichurri într-un blender și cu funcția pulse, mărunțește-le până obții un sos de consistență medie.

Unge țelina cu ulei, asezoneaz-o cu sare și piper, împacheteaz-o în folie de aluminiu și dă-o la cuptor la 180°C (aproximativ 30-40 minute) până e bine pătrunsă. După ce țelina s-a răcit puțin, curăță-i coaja și taie-o bucățele. Apoi paseaz-o într-un blender cu jumătate din cantitatea de smântână. Pe măsură ce amesteci, adaugă untul rece prin orificiul din capacul blenderului. Dacă piureul a ieșit prea gros, adaugă și restul de smântână. Condimentează piureul cu sare și piper roșu.

Încălzește **placa de sare** la cea mai înaltă treaptă de căldură a plitei, așază carnea pe care ai presărat boia și piper și gătește-o câte 2-3 minute pe fiecare parte (sau mai mult, în funcție de cât de bine făcută vrei să fie carnea). După ce carnea este gata, trece-o pe un tocător de lemn și las-o să se odihnească.

Servește friptura alături de piureul de țelină și o linguriță de sos chimichurri deasupra.

LIPII CU PUI PICANT,
CEAPĂ ROȘIE MURATĂ ȘI SALSA VERDE CU MENTĂ

INGREDIENTE

500 g piept de pui sau pulpe dezosate
200 ml apă
150 ml oțet din vin
60 ml ulei de măsline
3 linguri ulei de rapiță
2 cepe roșii de mărime medie
1 linguriță ceapă pudră
1/4 linguriță chili pudră
1 linguriță oregano
1 linguriță boia afumată dulce
1 lingură miere
1 linguriță semințe de coriandru
2 linguri capere
2 linguri de oțet din cidru de mere
2 linguri miere
1-2 cuișoare
1-2 păstăi de cardamom zdrobite
1 baton de scorțișoară
1 legătură de coriandru proaspăt
1 legătură de mentă proaspătă
1 legătură de cepșoară (chives)
1 legătură de pătrunjel
1 legătură de mărar
sare de mare și piper negru proaspăt măcinat grosier
lipii
salată verde sau iceberg, tocată fin

MOD DE PREPARARE

Taie carnea de pui fâșii, condimenteaz-o, apoi acoperă bolul cu folie alimentară și dă-l la frigider pentru a se marina carnea peste noapte.

Fierbe apa cu oțetul, adaugă condimentele dorite și fierbe-le timp de 5 minute. După ce s-a răcit ușor, adaugă ceapa roșie tocată fin. Adaugă și ierburile și cepșoara tocate fin alături de caperele tocate, oțetul și uleiul, amestecă totul bine și asezonează cu sare și piper. Sosul obținut trebuie să aibă o consistență ca de smântână groasă.

Gătește carnea marinată pe **placa de sare** preîncălzită la treapta cea mai înaltă de căldură a plitei. Transferă carnea făcută pe farfurii încălzite și servește-o alături de salsa verde, salată și lipii, încălzite în prealabil pe **placa de sare**.

Electrolux
PLACĂ DE SARE

SATAY DE PORC
CU SALATĂ DE CASTRAVEȚI ȘI RIDICHI

INGREDIENTE

400 g mușchiuleț de porc
35 g arahide prăjite fără sare
ulei de arahide pentru uns
2 fire de ceapă verde
1 castravete mare și gros
1 legătură de ridichi
2 linguri suc de limetă
1 lingură de ulei de măsline
1 linguriță de miere
1/2 cană de frunze de mentă
sare de mare și piper negru proaspăt măcinat grosier

SOS SATAY
140 g arahide prăjite fără sare
125 ml lapte de cocos
125 ml apă fierbinte
60 ml ulei de arahide
1 ardei chili roșu
1/2 linguriță chimion măcinat
1/2 linguriță turmeric
2 linguri sos ketjap manis
1 lingură sos de pește

MOD DE PREPARARE

Pune toate ingredientele pentru sos în blender și amestecă-le până obții un sos omogen cu o consistență ca de smântână groasă. Trece jumătate din cantitatea de sos într-un bol și pune-l deoparte.

Amestecă restul de sos într-un bol cu carnea de porc tăiată în fâșii de 1 cm, apoi acoperă bolul cu folie alimentară și dă-l la frigider pentru cel puțin 1 oră.

Taie castravetele în jumătate, scoate semințele cu o lingură și taie-l apoi în felii semilună de 0,5 cm. Taie ridichile în felii subțiri de 1-2 mm și pune-le să stea în apă cu gheață timp de 10 minute, astfel încât să devină crocante. Toacă ceapa verde în bucățele subțiri, oblice.

Pune toate ingredientele într-un bol, adaugă sucul de limetă, mierea, uleiul de măsline, condimentează cu sare și piper și pune bolul deoparte pentru a da timp aromelor să se întrepătrundă. La final, adaugă frunzele de mentă și alunele zdrobite.

Încălzește **placa de sare** la cea mai înaltă treaptă de căldură a plitei. Scoate carnea de porc din frigider și las-o să ajungă la temperatura camerei. Unge-o cu ulei de măsline și gătește-o pe placă 6 minute, întorcând bucățile pe cealaltă parte pe la jumătatea timpului.

Transferă carnea pe o farfurie și servește-le alături de salată și sosul satay pus deoparte.

SALATĂ DE HALLOUMI LA GRĂTAR
CU FENICUL ȘI CITRICE

INGREDIENTE

220 g brânză halloumi
1 portocală
1 grepfrut roșu
1 pomelo
1 fenicul de mărime medie
o mână de nuci caju
amestec de salată verde și radicchio
1/4 rodie
2 cm rădăcină de ghimbir
2 linguri de sirop de arțar
2 linguri de ulei
1/2 cană de frunze de mentă
sucul de la o limetă
1 lămâie

MOD DE PREPARARE

Taie brânza halloumi felii, curăță citricele de coajă, taie-le felii și pune-le într-un bol să-și lase sucul. Cu ajutorul unei mandoline, taie feniculul în felii de 1 mm, pe care le vei pune apoi într-un bol cu apă rece, cuburi de gheață și sucul de lămâie. Într-o tigaie fierbinte, rumenește ușor nucile caju.

Încălzește **placa de sare** pe care ai uns-o cu ulei de măsline. Așază feliile de brânză halloumi și gătește-le pe fiecare parte aproximativ 3 minute și jumătate, până când brânza începe să se desprindă ușor. Amestecă ghimbirul ras cu sucul de limetă, uleiul de măsline și siropul de arțar, un vârf de sare și piper. Trece sosul rezultat într-o tigaie și lasă-l pe foc până se îngroașă. La final, trece-l într-un bol și adaugă menta tocată.

Pe o farfurie așază un strat de frunze de salată, apoi un strat de brânză coaptă la grătar, apoi feliile de fenicul scurse bine, feliile de citrice și nucile caju. Presară deasupra semințele de rodie și sosul de mentă.

MACROU UMPLUT CU PASTĂ DE ARDEI, STAFIDE ȘI PĂTRUNJEL

PLACĂ DE SARE

INGREDIENTE

4 bucăți macrou întreg proaspăt
6 căței de usturoi
2 linguri pastă de ardei
2 linguri de muguri de pin prăjiți
2 linguri pastă de tomate
2 linguri de stafide
1 lingură melasă de rodie cu miere
1 ceapă de mărime medie
1 cană de frunze de pătrunjel
ulei de rapiță pentru uns
piper proaspăt măcinat

MOD DE PREPARARE

Eviscerează peștii, fără să tai cozile și capetele. Peștii trebuie să rămână întregi. Presară deasupra piper proaspăt măcinat. Amestecă toate ingredientele pentru umplutură până obții o pastă omogenă.

Împarte pasta preparată în patru părți egale, umple peștii, având grijă ca umplutura să fie uniform distribuită în interior. Leagă fiecare pește cu sfoară în mai multe locuri și unge-i cu ulei.

Încălzește **placa de sare** și gătește fiecare macrou timp de 4-5 minute pe fiecare parte. Servește-i alături de ciabatta și ulei de măsline picant.

GRĂTARUL PLANCHA

Îți place gustul preparatelor la grătar? Acum nu mai este nevoie să aștepți vara pentru a savura un grătar bine făcut. Cu ajutorul acestui accesoriu îți poți transforma plita într-un grătar oricând în timpul anului.

Grătarul Plancha este compatibil cu toate tipurile de plite: cu inducție, electrică și pe gaz. Datorită distribuției rapide a căldurii pe întreaga suprafață a grătarului, mâncarea este gătită uniform. Stratul special anti-aderent împiedică lipirea preparatelor. Astfel poți găti mai sănătos cu mai puține grăsimi. În plus, grătarul este ușor de curățat. Toate aceste lucruri înseamnă că îi poți surprinde pe cei dragi cu fripturi suculente, legume coapte și fructe de mare proaspete la grătar - oricând ai poftă. Preparate gătite la perfecție, de fiecare dată.

Cod produs E9HL33

MUȘCHIULEȚ DE PORC
LA GRĂTAR CU SOS TAHINI

INGREDIENTE

1000 g mușchiuleț de porc
140 g tahini
45 g arahide prăjite cu sare, zdrobite
125 ml lapte de cocos
2 linguri sos de pește
2 linguri suc de limetă
1 lingură miere plus extra pentru servire
1 lingură ulei de susan
1 ardei chili

MOD DE PREPARARE

Amestecă într-un bol laptele de cocos cu pasta tahini, sosul de pește, mierea, sucul de limetă și uleiul. Curăță carnea de porc de pieliță și porționeaz-o în felii groase de 2 cm. Pune jumătate din cantitatea de sos cu tahini și carnea într-un bol mare. Amestecă totul bine și las-o la marinat timp de cel puțin 15 minute.

După acest răstimp, așază carnea pe bețele pentru frigărui înmuiate anterior în apă. Încălzește **grătarul Plancha** la treapta de căldură medie, gătește carnea timp de 2-3 minute pe fiecare parte sau până când aceasta este bine făcută la interior. Așază carnea pe o farfurie, presară deasupra ardeiul chili tocat și alunele zdrobite, toarnă și un pic de miere și servește-o alături de sosul cu tahini rămas.

TACOS CU VITĂ LA GRĂTAR

INGREDIENTE

500 g carne de vită pentru friptură/antricot
1 ceapă roșie
2 ardei chili
2 căței de usturoi
2 linguri ulei de rapiță
1 legătură de coriandru proaspăt
1 linguriță semințe de coriandru măcinate
1 pachet tortilla din porumb
1 căpățână salată verde, smântână, guacamole
2-3 limete tăiate felii

Rețetă video disponibilă aici:
https://youtu.be/3jXA9IroPdg

MOD DE PREPARARE

Încălzește **grătarul Plancha** și gătește ceapa tăiată în jumătăți, ardeii iuți întregi și usturoiul până când devin aurii și moi. Transferă ceapa, ardeii și usturoiul într-un blender, adăugă ulei și frunze de coriandru proaspăt tocate și pasează totul până obții o pastă omogenă. Unge carnea cu marinada astfel pregătită, împacheteaz-o bine în folie alimentară și dă-o la frigider peste noapte.

A doua zi, scoate carnea din frigider și las-o să ajungă la temperatura camerei.

Încălzește **grătarul Plancha** și gătește friptura timp de aproximativ 4-5 minute pe fiecare parte sau mai mult, în funcție de cât de bine dorești să fie făcută carnea. Trece carnea pe un tocător și las-o să se odihnească 3-5 minute, apoi poți să o tai felii subțiri.

Servește friptura pe tortilla cu smântână, salată și guacamole. Poți adăuga felii de limetă și frunze de coriandru proaspete.

FRIGĂRUI DE PUI
CU SOS PICANT DE ARAHIDE

INGREDIENTE

1 kg piept de pui bio
300 g arahide prăjite fără sare
180 g zahăr brun de palmier
250 ml apă fierbinte
2-3 limete
4 căței de usturoi tocați fin
4 ardei chili lungi tocați fin
2 linguri de ulei de arahide (plus extra pentru prăjire)
1 linguriță fulgi de sare de mare
1 legătură busuioc thailandez
24 bețe pentru frigărui, înmuiate în prealabil în apă

MOD DE PREPARARE

Pune usturoiul, ardeii chili, sarea, alunele, zahărul de palmier, uleiul de măsline și apa fierbinte într-un blender. Cu ajutorul funcției Pulse, amestecă totul până obții un sos gros. Pune jumătate din cantitatea de sos într-un bol și pune-l deoparte. Folosește cantitatea rămasă pentru marinarea pieptului de pui, pe care l-ai tăiat în fâșii de 1 cm. Amestecă bine fâșiile de carne cu sosul, astfel încât acestea să fie complet acoperite. Lasă carnea la marinat în frigider pentru cel puțin 1 oră. După o oră, așază fâșiile de carne pe bețele pentru frigărui, care au fost înmuiate în prealabil în apă.

Încălzește **grătarul Plancha** la maximum, așază frigăruile unse pe ambele părți cu ulei de arahide și gătește-le în jur de 3-4 minute pe fiecare parte sau până când puiul este bine făcut la interior și capătă o crustă aurie la exterior.

Trece frigăruile pe un platou, adaugă lângă sosul de arahide pus deoparte, felii de limetă și frunze de busuioc thailandez.

Electrolux GRĂTAR PLANCHA

BURGERI DE VITĂ CU PANCETTA,
MAIONEZĂ CU TARHON, CASTRAVEȚI MURAȚI ȘI CIABATTA CROCANTĂ

INGREDIENTE

500 g carne de vită tocată, antricot sau ceafă
150 g maioneză de casă
100 g spanac proaspăt sau frunze de salată verde
70 g pesmet
12 felii rotunde de pancetta
6 chifle ciabatta
1 cățel de usturoi
2 linguri de lapte
1 lingură de pastă de tomate sau ketchup
1 lingură sos Worcestershire
2 linguri frunze de pătrunjel tocate
2-3 linguri de oțet din cidru de mere
1 linguriță muștar Dijon
1 lingură frunze de tarhon tocat
1 borcan de dulceață de ceapă roșie
2-3 castraveți murați
sare de mare și piper măcinat grosier

MOD DE PREPARARE

Amestecă maioneza, muștarul și tarhonul și pune sosul rezultat deoparte pentru ca aromele să se întrepătrundă. Amestecă dulceața de ceapa cu oțetul și pune-o deoparte. Taie castraveții în felii subțiri.

Într-un bol mare pune pesmetul, apoi toarnă laptele și așteaptă până se înmoaie. Adaugă carnea tocată, usturoiul, pasta de tomate, sosul Worcestershire și pătrunjelul - amestecă totul bine până obții o pastă omogenă. Asezonează cu sare și piper măcinat grosier.

Formează 6 burgeri și înfășoară-i în feliile de pancetta - una deasupra și una dedesubt.

Preîncălzește **grătarul Plancha** la cea mai înaltă treaptă de căldură a plitei și gătește burgerii timp de 3-4 minute sau mai mult, în funcție de cât de prăjiți îi preferi. Taie chiflele ciabatta în jumătăți și prăjește-le ușor pe grătar.

Unge chiflele cu maioneza cu tarhon, apoi pune un strat de frunze de spanac sau de salată verde, o lingură de gem de ceapă, burgerii cu pancetta și feliile de castraveți murați. Poți adăuga și felii de brânză cheddar.

LEGUME LA GRĂTAR CU SALATĂ VERDE,
BRÂNZĂ BURRATA ȘI SOS DE LĂMÂIE, MENTĂ ȘI BUSUIOC

INGREDIENTE

1 zucchini
1 ardei roșu
1 ardei galben
1 vânătă
1 legătură busuioc proaspăt
1 legătură mentă proaspătă
1 bucată brânză burrata sau mozzarella
ulei de rapiță pentru marinarea feliilor de zucchini
1 linguriță oregano uscat
1 lingură suc de lămâie
2 linguri de ulei de măsline
1/2 linguriță muștar Dijon
1 cățel de usturoi
sare de mare și piper negru proaspăt măcinat grosier

MOD DE PREPARARE

Taie zucchiniul în felii de aproximativ 1 cm grosime, apoi toarnă 3 linguri de ulei de rapiță într-un bol și adaugă oregano și usturoiul tocat fin. Trece feliile de zucchini prin această marinadă și apoi gătește-le pe **grătarul Plancha** timp de 1 minut pe fiecare parte pentru ca legumele să rămână crocante.

Într-un alt bol, amestecă toate ingredientele pentru sosul pentru salată: sucul de lămâie, muștarul și uleiul de măsline.

Aranjează pe o farfurie feliile de zucchini alternativ cu feliile de brânză, toarnă deasupra sosul pentru salată și presară, la final, sarea și piperul proaspăt măcinat.

Decorează cu frunze de busuioc și mentă.

Electrolux
GRĂTAR PLANCHA

SANDVIȘ CU FRIPTURĂ DE VITĂ LA GRĂTAR, CIUPERCI BRUNE ȘI CAMEMBERT

INGREDIENTE

600 g fleică de vită
100 g maioneză de casă
20 g unt
12 ciuperci brune mari, tăiate felii
8 felii de pâine de casă din făină integrală
8 felii subțiri de brânză camembert
2 legături de năsturel
1 lingură de hribi uscați
1 lingură rozmarin tocat
2 linguri fulgi de sare de mare
2 linguri sos de hrean cu smântână
ulei de măsline

MOD DE PREPARARE

Zdrobește într-un mojar hribii uscați până devin pudră. Amestecă această pudră cu rozmarinul proaspăt tocat și fulgii de sare. Ai grijă când amesteci pentru a nu sparge complet fulgii de sare.

Amestecă maioneza cu hreanul și pune-o deoparte pentru ca aromele să se întrepătrundă.

Într-o tigaie, topește untul și călește ciupercile timp de aproximativ 6-8 minute, astfel încât să înceapă să se înmoaie, dar să fie încă ferme.

Încălzește **grătarul Plancha** la treapta medie de căldură a plitei. Unge cu ulei feliile de pâine și prăjește-le pe grătar pe ambele părți. Scoate-le pe o farfurie și ține-le la cald.

Unge carnea cu ulei de măsline pe o parte, presară deasupra jumătate din cantitatea de sare cu ierburi, așază feliile de friptură pe grătar și lasă-le să se prăjească aproximativ 1 minut. Apoi, întoarce-le pe cealaltă parte, pune deasupra două felii de brânză și așteaptă aproximativ 3-4 minute ca brânza să se înmoaie.

Unge jumătate din feliile de pâine cu maioneză cu hrean, așază bucățile de carne deasupra, apoi adaugă din nou maioneză, ciupercile și năsturelul, iar la final, acoperă totul cu celelalte felii de pâine. Taie sandvișurile pe jumătate și servește-le imediat, presărând deasupra restul de sare cu ierburi.

VRĂBIOARĂ DE VITĂ LA GRĂTAR
CU SOS DE PIPER ROȘU ȘI WHISKY ȘI CARTOFI GRATINAȚI

INGREDIENTE

400 g vrăbioară de vită curățată de pieliță
500 ml supă concentrată de vită, făcut în casă
60 ml smântână de gătit 36%
60 ml whisky
2 cepe eșalotă de mărime medie
2 căței de usturoi
1 lingură unt
1 lingură de ulei de măsline
1 lingură piper roșu
ulei de rapiță pentru ungerea cărnii de vită

MOD DE PREPARARE

Scoate carnea din frigider și las-o să ajungă la temperatura camerei.

Într-o tigaie topește untul la foc mediu și prăjește ceapa tocată mărunt. După ce ceapa s-a înmuiat, adaugă usturoiul tocat fin și călește-le pentru aproximativ 4 minute, până când acestea devin translucide și moi. Adaugă apoi piperul roșu și continuă să le călești pentru încă un minut. Toarnă whisky-ul în tigaie și flambează conținutul. După ce focul s-a stins, adaugă supa concentrată de vită și smântâna, adu amestecul la punctul de fierbere, apoi dă focul mai mic.

Gătește sosul aproximativ 12-15 minute sau până când acesta este redus la jumătate. Unge carnea cu ulei pe ambele părți, asezoneaz-o cu sare de mare și piper măcinat grosier. Pune carnea pe **grătarul Plancha** fierbinte și gătește-o pe fiecare parte timp de aproximativ 3 minute sau mai mult, în funcție de cât de bine făcută dorești să fie carnea.

Așază friptura pe o farfurie încălzită și servește-o alături de o porție de cartofi gratinați și sos.

INGREDIENTE CARTOFI GRATINAȚI

1 kg de cartofi
250 ml smântână de gătit 36%
1 cățel de usturoi
1/2 linguriță de unt
1 lingură de cimbru proaspăt
125 g cașcaval ras (de ex. Bursztyn, Cheddar, Manchego, Gruyère sau orice alt tip de cașcaval preferat)

MOD DE PREPARARE

Încălzește cuptorul la 200°C (încălzire sus - jos, fără convecție). Pregătește un vas termorezistent de aproximativ 12 x 22 cm. Freacă pereții vasului cu un cățel de usturoi tăiat în jumătate, apoi unge vasul cu unt.

Curăță de coajă și taie cartofii în felii subțiri de aproximativ 1-2 mm grosime. Nu clăti feliile de cartofii. Aranjează un prim strat de cartofi pe fundul vasului, astfel încât feliile să se suprapună aproximativ 1 cm. Sărează-i și așază următorul strat de cartofi, apoi adaugă din nou sare. Continuă să aranjezi cartofii în acest fel până termini toate feliile. Deasupra ultimului strat presară puțin cimbru.

Adaugă peste cartofi smântâna și acoperă vasul cu un capac sau cu folie de aluminiu. Dă vasul la cuptor timp de 60 de minute.

Apoi scoate cu grijă capacul sau folia (ai grijă să nu te arzi de la aburul fierbinte).

Presară deasupra cașcavalul ras și continuă coacerea cu vasul neacoperit timp de încă 15 minute.

Electrolux
GRĂTAR PLANCHA

FRIGĂRUI DE CREVEȚI CU CHORIZO
ȘI SOS DE PIRI-PIRI PE PAT DE PIURE DE CONOPIDĂ CU UNT ARS ȘI OREGANO

INGREDIENTE

16 creveți regali curățați
16 bucăți de chorizo
100 g unt
100 ml smântână de gătit 36%
60 ml suc de lămâie
60 ml ulei de măsline
2 ardei chili mari
1 conopidă
2 linguriițe pastă de tomate
1 linguriță boia afumată dulce
2 linguriițe zahăr
1 lingură oregano proaspăt tocat
1/4 linguriță piper cayenne
2 linguri ulei de rapiță
1 cățel de usturoi
sare de mare și piper

MOD DE PREPARARE

Rupe conopida în buchețele, toarnă peste ele uleiul de rapiță și asezonează cu sare și piper. Dă conopida la cuptor la 160° C pentru aproximativ 15 minute.

Într-o tigaie topește untul și încălzește-l până devine auriu închis. Ia tigaia de pe foc și toarnă untul într-un bol.

Pune conopida coaptă într-un blender, adaugă untul și paseaz-o. Adaugă apoi smântână încălzită până când obții consistența potrivită, asezonează cu sare, piper și oregano.

Pune usturoiul, ardeiul chili, sucul de lămâie, pasta de tomate, uleiul de măsline, piperul, ardeiul și zahărul într-un bol înalt. Cu ajutorul unui blender vertical, pasează-le până obții o pastă fină.

Înfășoară crevețiii în bucățile de chorizo și așază-le pe bețe pentru frigărui, înmuiate în prealabil în apă. Încălzește **grătarul Plancha** la cea mai înaltă treaptă de căldură a plitei. Într-un bol, amestecă jumătate din cantitatea de sos piri-piri cu 2 linguri de ulei. Unge frigăruile cu acest sos și frige-le pe grătar timp de 3 minute pe fiecare parte.

Servește frigăruile pe pat de piure de conopidă și sos piri-piri.

LIPII COAPTE PE GRĂTAR CU SALAM
ȘI BRÂNZĂ SAU CU LEGUME

INGREDIENTE

600 g făină
300 g brânză mozzarella rasă
240 g caşcaval cheddar ras
180 g salam italian picant
180 g roșii uscate în ulei
95 g iaurt grecesc
80 ml ulei de măsline extra virgin
250 ml apă
ulei de măsline extra pentru a întinde lipiile
piper negru măcinat grosier
limetă tăiată sferturi pentru servire

MOD DE PREPARARE

Pune făina, uleiul, iaurtul, apa și sarea în vasul robotului de bucătărie și cu ajutorul cârligului pentru aluat frământă-le până când se formează o bilă. Pune aluatul pe o planșă de lucru ușor tapetată cu făină și frământă-l câteva minute cu mâna până când devine neted și elastic. Formează o bilă, pune-o într-o bol mare uns cu puțin ulei și acoperă bolul cu folie alimentară. Lasă aluatul la dospit într-un loc cald timp de 30 de minute până își dublează volumul.

După ce s-au scurs cele 30 de minute, răstoarnă aluatul pe planșa de lucru și împarte-l în 6 bucăți. Pune fiecare bucată pe planșa tapetată ușor cu făină și întinde o foaie rotundă de 20 cm x 28 cm. Așază salamul (sau roșiile uscate, pentru varianta vegetariană) pe jumătate de foaie și apoi brânza și caşcavalul. Nu uita să lași o margine de 2 cm de jur împrejur. Îndoaie foaia pe lățime și presează marginile astfel încât să se lipească între ele.

Încălzește **grătarul Plancha** la cea mai înaltă treaptă de căldură a plitei.

Unge lipiile cu ulei și coace-le pe grătar timp de 2-3 minute pe fiecare parte, până când pe lipii se observă dungile de grătar.

Transferă lipiile pe o farfurie, presară deasupra piper măcinat gros și servește-le alături de felii de limetă.

Electrolux
GRĂTAR PLANCHA

FRIGĂNELE
CU CREMĂ DE CIOCOLATĂ ȘI ZMEURĂ

INGREDIENTE

16 felii de cozonac sau challah
125 g de zmeură proaspătă
100 g ciocolată cu lapte
50 g unt
60 ml lapte
2 ouă
2 linguri zahăr pudră

MOD DE PREPARARE

Într-un bol, bate ușor ouăle cu untul topit și jumătate din cantitatea de zahăr pudră. Într-o crăticioară, pune la fiert 200 ml de apă. Când a început să fiarbă, pune deasupra un bol în care ai așezat ciocolata bucăți și topește-o ușor. Ai grijă să nu supraîncălzești ciocolata. Unge feliile cu ciocolata topită și așază deasupra câteva fructe de zmeură. Pune deasupra cea de-a doua felie și apasă ușor.

Înmoaie „sandvișurile" de mai sus în amestecul de ouă bătute și prăjește-le la foc mediu pe **grătarul Plancha** timp de 3 minute pe fiecare parte, până când capătă o crustă aurie, iar umplutura de ciocolată și zmeura sunt încălzite ușor.

Servește-le imediat presărate deasupra cu zahăr pudră sau sirop de arțar.

PIATRA PENTRU PIZZA

O **piatră pentru pizza** îți va transforma bucătăria într-un adevărat restaurant italian. E ca și cum ai coace preparatele într-un cuptor de cărămidă. Cu o astfel de piatră poți prepara cu ușurință specialități italiene: pizza, pâine, rulouri, calzone și chiar și tarte. Principiul de funcționare al pietrei pentru pizza este foarte simplu - trebuie doar să o pui în cuptor de la începutul etapei de preîncălzire, timp de cel puțin o oră la 230°C. În funcție de cuptorul tău, poți coace pizza folosind și funcția de pizza. Apoi așezi preparatul direct pe piatră și *miracolo*! Bucură-te de arome italiene preparate chiar la tine acasă!

Cod produs E9OHPS1

PIZZA MARGHERITA
ÎN STIL NAPOLITAN

INGREDIENTE

570 g făină pentru pizza, plus extra pentru a întinde aluatul
330 ml de apă călduță
2 g de drojdie proaspătă
1 lingură ulei de măsline
1 bilă mozzarrella proaspătă
125 ml suc de roșii sau roșii din conservă
1 cățel de usturoi pisat
1 linguriță de zahăr brun
sare, piper
frunze de busuioc proaspăt pentru decor

MOD DE PREPARARE

Cerne făina în bolul robotului de bucătărie, apoi adaugă drojdia. Amestecă ingredientele uscate adăugând apa puțin câte puțin. Frământă aluatul timp de cel puțin 12-15 minute până când devine neted și bine frământat. Trece aluatul într-un bol încălzit ușor tapetat cu făină. Acoperă-l bine cu folie alimentară și dă-l la frigider pentru dospire peste noapte.

Dacă dorești să folosești aluatul în aceeași zi, pune vasul într-un loc cald. Poți folosi funcția de dospire aluat a cuptorului tău.

După ce aluatul și-a dublat volumul, răstoarnă-l pe o suprafață ușor înfăinată și împarte-l în mai multe bucăți. Frământă din nou fiecare bucată de aluat și formează bile. Întinde apoi fiecare bilă de aluat și pune blatul obținut pe o farfurie întinsă. Acoperă-l cu folie și lasă-l la dospit din nou.

În timp ce blatul este la dospit, pregătește sosul.

Într-o crăticioară, fierbe sucul de roșii sau roșiile din conservă mărunțite și scurse, adaugă usturoiul, zahărul, sarea și piperul. Lasă apoi sosul să fiarbă la foc mic până se îngroașă. Transferă-l într-un bol și lasă-l să se răcească. Scurge brânza de zer și feliaz-o.

Așază **piatra pentru pizza** pe o tavă sau grătar în cuptorul rece și preîncălzește-l timp de cel puțin o oră până la cea mai înaltă treaptă de căldură: folosește încălzire sus-jos sau funcția de pizza.

După ce blatul a crescut, pune-l pe suprafața de lucru tapetată cu făină și frământă-l cu degetele în timp ce îl întinzi pentru a obține un blat subțire și rotund. Transferă blatul pe o paletă de lemn tapetată cu făină. Unge blatul cu sosul pregătit, lăsând o margine liberă de 2 cm. Așază deasupra feliile de mozzarella. Transferă pizza pe piatra încălzită. Coace pizza aproximativ 7 minute.

La final, taie pizza în felii și presară deasupra frunze de busuioc proaspăt și, dacă dorești, ulei de măsline de bună calitate.

PIZZA BIANCA
CU CÂRNAȚI ALBI ȘI FENICUL

INGREDIENTE

225 g făină pentru pizza
125 ml de apă călduță
2 bulgări de mozzarella proaspătă
2 cârnați albi proaspeți de porc
1 fenicul
3 linguri cu vârf de smântână de gătit 18%
1 pliculeț/linguriță de drojdie uscată activă
1 lingură de ulei de măsline
1 lingură suc de lămâie
1 linguriță de semințe de fenicul
1/2 linguriță sare
1/2 linguriță zahăr
1 cățel de usturoi
piper
făină extra pentru a întinde aluatul

MOD DE PREPARARE

Pune într-un castronel drojdia uscată activă cu puțin zahăr în apă călduță (apa trebuie să fie la temperatura corpului - nu fierbinte). Amestecă și las-o să se activeze timp de 3 minute. Adaugă apoi peste făină uleiul, sarea și drojdia dizolvată în apă. Amestecă totul (de preferință cu mâna sau cu o lingură), apoi frământă aluatul până devine neted (de asemenea, poți amesteca ingredientele și frământa aluatul cu ajutorul unui robot prevăzut cu un cârlig pentru aluat). Dacă aluatul este lipicios, mai adăugă puțină făină. Atunci când aluatul este moale, elastic și nu se mai lipește de mâini, formează o bilă, peste care așezi un șervet umed. Lasă aluatul să se odihnească cel puțin 30-40 de minute. După acest timp, întinde hârtia de copt pe blatul de lucru, apoi întinde aluatul cu mâinile, dându-i o formă rotundă.

Spală și toacă feniculul, pune-l într-un bol și adaugă peste el o cantitate mică de ulei de măsline și piperul cu o lingură de suc de lămâie.

Trece usturoiul prin presă și adaugă-l în smântână împreună cu semințele de fenicul și un vârf de sare și piper. Amestecă totul bine și toarnă-l peste blat.

Adaugă deasupra bucățile de fenicul, cârnații albi scoși din membrană și mozzarella ruptă în bucăți mari.

Pune **piatra pentru pizza** pe o tavă în cuptorul rece și încălzește-o timp de cel puțin o oră la cea mai înaltă treaptă de căldură: folosește încălzire sus-jos sau funcția de pizza. Imediat ce s-a încălzit, pune pizza pe **piatră**.

Coace pizza aproximativ 8-10 minute.

Electrolux
PIATRĂ PENTRU PIZZA

PÂINE NAAN
CU USTUROI ȘI FRUNZE DE CORIANDRU PROASPĂT

INGREDIENTE

230 g făină
125 ml lapte călduț
1 linguriță rasă de zahăr
1/2 linguriță sare
4 g de drojdie uscată activă
1 lingură ulei vegetal
100 ml iaurt grecesc
1 lingură usturoi tocat (sau mai mult, după preferințe)
2 linguri unt (topit la foc mic înainte de a fi folosit)
1 legătură coriandru proaspăt

MOD DE PREPARARE

Toarnă laptele în bolul robotului, adaugă zahărul și drojdia și lasă bolul deoparte timp de 15 minute până când se activează drojdia. Cerne făina în bolul robotului, adaugă peste sarea, uleiul și iaurtul. Frământă aluatul la viteză mică cu cârligul pentru aluat timp de cel puțin 7 minute. Aluatul obținut trebuie să fie elastic. Dacă este prea lipicios, mai adaugă puțină făină. Acoperă bolul cu un șervet umed și lasă-l la dospit într-un loc cald timp de 30 de minute. Poți utiliza și funcția de dospire aluat a cuptorului tău.

După ce aluatul și-a dublat volumul, împarte-l în mai multe bucăți și întinde fiecare bucată în foi subțiri.

Pune **piatra pentru pizza** pe o tavă în cuptorul rece și încălzește-o timp de cel puțin o oră la 230 de grade Celsius, folosind încălzire sus-jos sau funcția de pizza.

Pune foile de aluat pe piatră. Coace-le aproximativ 3 minute până când se umflă și sunt frumos rumenite. După ce le-ai scos din cuptor toarnă peste ele unt cald și presară deasupra frunze de coriandru proaspăt.

TARTĂ RUSTICĂ
CU MERE ȘI CREMĂ CHANTILLY

INGREDIENTE

140 g (aprox. 1 cană) de făină integrală (sau de grâu spelta măcinată fin)
100 g unt rece
4 linguri zahăr din trestie
1/3 linguriță de scorțișoară
un praf de sare

UMPLUTURĂ
2 mere de mărime medie (500 g) - orice soi de măr dulce preferat
2-3 linguri suc de lămâie sau limetă
2 linguri zahăr
2 linguri unt topit
1/3 linguriță de scorțișoară

CREMĂ
250 ml smântână pentru frișcă
50 g zahăr pudră
1 păstaie de vanilie

MOD DE PREPARARE

Cerne făina pe blatul de lucru, adaugă zahărul, sarea, scorțișoara și untul rece cubulețe. Mărunțește untul cu un cuțit, amestecându-l în același timp cu făina până obții un amestec nisipos. Frământă rapid aluatul, dându-i forma unei bile (dacă aluatul nu începe să se închege, poți adăuga puțină apă rece). Înfășoară bila în folie alimentară și dă-o la frigider pentru 1 oră sau la congelator pentru 30 de minute.

Decojește merele, îndepărtează semințele și taie-le în sferturi. Taie fiecare sfert în felii subțiri. Pune-le într-un bol și toarnă deasupra sucul de lămâie, apoi presară zahărul brun, scorțișoara și cardamomul. Amestecă totul bine și pune bolul deoparte pentru 10 minute.

Pune **piatra pentru pizza** pe o tavă în cuptorul rece și încălzește-o timp de cel puțin o oră la 230 de grade Celsius, folosind încălzire sus-jos sau funcția de pizza.

Scoate aluatul răcit din frigider și pune-l pe o foaie de copt tapetată cu făină. Întinde aluatul până obții un disc cu un diametru de aproximativ 35 cm. Dacă este necesar, poți tapeta aluatul și sucitorul cu făină pentru a nu se lipi. Pune merele în mijloc în formă de cerc, lăsând o margine liberă de aproximativ 2 cm. Unge merele cu unt topit. Împăturește marginile tartei înspre centrul acesteia. Așază tarta pe piatră și coace-o aproximativ 35 - 40 minute.

CREMA CHANTILLY
Toarnă smântâna pentru frișcă foarte bine răcită într-un vas înalt și adăugă semințele de vanilie. Cu un mixer, bate frișca până se întărește. După ce frișca a fost bine bătută, adaugă zahărul pudră amestecând în continuare.

Feliază tarta și servește-o cu cremă deasupra.

Electrolux
PIATRĂ PENTRU PIZZA

CALZONE
CU PUI, TAPENADĂ DE MĂSLINE ȘI ROȘII USCATE

INGREDIENTE

ALUAT

450 g făină pentru pâine
8 g drojdie instant
250 ml lapte călduț
2 linguri de ulei de măsline
1 linguriță sare
făină extra (pentru întinderea aluatului)

UMPLUTURĂ

220 g piept de pui tăiat cubulețe
220 g măsline negre (tăiate felii)
220 g parmezan proaspăt ras
10 roșii uscate în ulei
4 cepe roșii, tocate fin
1 ou (bătut cu o lingură de apă), pentru uns
2 căței de usturoi, tocați mărunt
4 linguri de ulei de măsline
2-4 linguriță oregano uscat
sare și piper după gust

MOD DE PREPARARE

Amestecă făina cu drojdia. Adaugă restul ingredientelor și amestecă bine, adăugând la sfârșit uleiul de măsline. Transferă aluatul pe blatul de lucru ușor tapetat cu făină și frământă-l timp de 10 minute cu mâna pentru a-l face moale și elastic. Formează o bilă, așaz-o într-un bol tapetat cu făină și acoperă-l cu un șervet umed. Pune bolul într-un loc cald pentru aproximativ 1,5 ore, pentru a-și dubla volumul (poți folosi și funcția de dospire aluat a cuptorului tău).

Încălzește uleiul într-o tigaie. Adaugă ceapa și usturoiul și călește-le până se înmoaie, cam 8 minute. Adaugă puiul tăiat cubulețe și roșiile uscate tăiate fâșii. Gătește totul până când puiul este complet prăjit, dar încă este ferm. Pune umplutura într-un bol și adaugă peste măslinele, oregano și sare și piper după gust. Dă umplutura deoparte să se răcească.

Pune **piatra pentru pizza** în cuptorul rece și încălzește-o la cea mai înaltă treaptă de căldură timp de cel puțin o oră, folosind încălzire sus-jos sau funcția de pizza.

Frământă din nou aluatul și apoi împarte-l în 4 părți egale. Întinde fiecare bucată până obții o foaie rotundă cu diametrul de 20 cm. Adaugă umplutura pe o jumătate din fiecare cerc, lăsând o margine liberă de aproximativ 1 cm. Presară parmezanul ras. Apoi unge marginile cu apă, împachetează foaia în două, dându-i forma unui colțunaș. Lipește bine marginile. Pune calzone pe hârtia de copt tapetată ușor cu făină și transfer-o astfel pe **piatra pentru pizza** bine încălzită. Coace calzone aproximativ 20 de minute. Servește-le cu sos de roșii.

PIDE
SAU PIZZA TURCEASCĂ

INGREDIENTE

250 g făină de grâu spelta, plus extra pentru întinderea aluatului
140 ml apă
5 g zahăr
5 g sare
4 g drojdie instant
250 g ciuperci brune
1 ceapă eșalotă
2 bulgări de mozzarella proaspătă
sare, piper

MOD DE PREPARARE

Pune făina, apa, zahărul, drojdia și sarea în vasul robotului și folosește cârligul pentru aluat pentru a frământa un aluat neted, elastic. Acoperă bolul cu un șervet umed și lasă-l la dospit într-un loc cald. Poți folosi și funcția de dospire aluat a cuptorului tău.

Pune **piatra pentru pizza** în cuptorul rece și încălzește-o la ce a mai înaltă treaptă de căldură timp de cel puțin o oră. folosind încălzire sus-jos sau funcța de pizza.

Între timp, pregătește umplutura. Taie ciupercile curățate și ceapa felii. Călește ceapa în ulei, adaugă ciupercile și lasă-le pe foc până se evaporă apa din ciuperci. Frământă din nou aluatul pentru câteva minute, apoi împarte-l în 4 părți egale. Întinde fiecare bucată până obții o foaie subțire și ovală. Unge foaia cu ulei și așază în mijloc umplutura. Împăturește părțile laterale ale foii, lipind sau împletind capetele. Deasupra, așază feliile de mozzarella.

Coace **pizza pe piatră** la 250°C timp de 8-10 minute până se rumenește. Servește-o fierbinte alături de sosul preferat.

Rețetă video disponibilă aici:
https://youtu.be/-9Lu6V-K3bE

PIATRĂ PENTRU PIZZA

FOCACCIA CU SARE DE MARE ȘI ROZMARIN

INGREDIENTE

350 g făină pentru pizza
7 g drojdie instant sau 14 g drojdie proaspătă
210 ml apă călduță
1 lingură de ulei de măsline
1/2 linguriță sare
rozmarin proaspăt
fulgi de sare de mare
făină extra pentru a întinde aluatul

MOD DE PREPARARE

În bolul robotului de bucătărie amestecă făina și drojdia cu un vârf de sare cu cârligul pentru aluat. Toarnă apa și frământă aluatul timp de 10 minute la viteză mică, adăugând la final uleiul. Un aluat bine frământat trebuie să fie moale și elastic. Formează o bilă și așaz-o într-un bol tapetat cu făină, acoperit cu un șervet umed. Pune bolul într-un loc cald ca să crească. Frământă din nou aluatul după o oră. Întinde-l apoi direct pe hârtie de copt într-o formă rotundă cu diametru de aproximativ 25 cm. Stropește aluatul ușor cu ulei și presară deasupra rozmarinul și sarea.

Pune **piatra pentru pizza** pe o tavă în cuptorul rece și încălzește-o la cea mai înaltă treaptă de căldură timp de cel puțin o oră, folosind încălzire sus-jos sau funcția de pizza. Când **piatra pentru pizza** este bine încălzită, așază focaccia pe piatră. Coace focaccia aproximativ 7 minute.

PITA DE CASĂ

INGREDIENTE

350 g făină (albă sau integrală)
250 ml de apă călduță
2 linguriițe de drojdie instant
2 linguri de ulei
1 linguriță sare
făină extra pentru a întinde aluatul

MOD DE PREPARARE

Cerne făina într-un bol, adaugă sarea și drojdia și amestecă. Cu ajutorul unei linguri fă în mijloc o adâncitură și toarnă puțin câte puțin apa caldă. Amestecă apoi ușor și încet toate ingredientele până obții un aluat omogen, adăugând, la final, uleiul de măsline.

Frământă aluatul aproximativ 5-7 minute (fie cu un robot de bucătărie, fie pe un blat de lucru tapetat cu făină). Pune aluatul frământat într-un bol acoperit și lasă-l la dospit 1 oră.

Răstoarnă aluatul pe blatul de lucru tapetat cu făină și frământă-l până când devine neted.

Împarte-l în 8 părți egale, modelând bucățile în bile. Lasă bilele acoperite cu un șervet curat timp de 10 minute.

Între timp, pune **piatra pentru pizza** în cuptorul rece și încălzește-o la cea mai înaltă treaptă de căldură, timp de cel puțin o oră, folosind încălzire sus-jos sau funcția de pizza. Întinde fiecare bilă și coace foaia obținută aproximativ 2-3 minute.

După coacere, pita trebuie să fie moale și pufoasă.

PIZZETTA
CU STRUGURI NEGRI, MĂSLINE NEGRE ȘI ROZMARIN

INGREDIENTE

ALUAT

300 g făină
100 g griș + extra pentru întinderea aluatului
40 g de drojdie proaspătă
250 ml apă
2 linguri de ulei de măsline extra virgin
1 linguriță zahăr
1 linguriță sare
făină extra (pentru întinderea aluatului)

UMPLUTURĂ

200 g brânză ricotta densă
100 g măsline negre fără sâmburi
1 ciorchine de struguri negri de mărime medie
1 legătură de rozmarin
4 linguri zahăr vanilat
2 linguri de muguri de pin
2 linguri de vin alb
ulei de măsline extra virgin

MOD DE PREPARARE

Cerne ambele făinuri într-un bol mare. Adaugă sarea și amestecă. Încălzește apa într-un castron sau o cană mare (aceasta trebuie să fie caldă, dar nu fierbinte). Adaugă drojdia, zahărul și 3 linguri de făină. Amestecă și acoperă castronul cu un șervet. Lasă-l deoparte 10-15 minute - după acest interval, vei observa dacă drojdia e activă. Dacă acest lucru nu se întâmplă, cel mai bine este să pregătești din nou amestecul. Se poate ca apa să fi fost prea caldă sau prea rece. Pentru a preveni răcirea apei, pune vasul în care ai dizolvat drojdia într-un vas cu apă foarte caldă.

Toarnă drojdia dizolvată peste făină și amestec-o cu o lingură de lemn. Adaugă uleiul de măsline și frământă aluatul cu mâinile pentru a forma o bilă. Pune aluatul pe blatul de lucru și continuă să-l frământi încă aproximativ 10 minute, până devine neted, elastic și moale. Pune aluatul într-un bol, acoperă-l cu un șervet și lasă aluatul la dospit într-un loc cald timp de aproximativ 1 oră. Aluatul trebuie să-și tripleze volumul.

Zdrobește brânza ricotta în bucățele mici. Taie boabele de struguri în jumătăți, pune-le într-un bol deoparte, după ce le-ai amestecat cu ricotta. În timp ce aștepți ca aluatul să crească, pune **piatra pentru pizza** în cuptorul rece și încălzește-o la temperatura maximă, timp de cel puțin o oră, folosind încălzire sus-jos sau funcția de pizza.

Răstoarnă aluatul pe blatul de lucru și frământă-l 1-2 minute. Împarte-l în 4 părți egale. Întinde prima foaie (dacă este necesar, poți presăra făină pe suprafața de lucru). Pune-o pe hârtia de copt sau pe o tavă tapetată cu făină. Verifică ca blatul să se miște liber pe tavă, să nu fie lipit. Împinge blatul pe piatră și aranjează deasupra ingredientele cu ușa cuptorului deschisă. Coace pizza aproximativ 8-10 minute sau până când părțile laterale și partea inferioară sunt bine rumenite.

PIZZA SALAMI PICANTE CU RICOTTA ȘI SOS DE ROȘII DE CASĂ

INGREDIENTE

450 g făină de pizza
300 ml de apă călduță
4 g drojdie instant
2 linguri de ulei de măsline
500 g piure sau pastă de tomate
2 bulgări de mozzarrella proaspătă
100 g salam italian picant
10 g unt
10 ml ulei de măsline
1 cățel de usturoi
1 linguriță oregano uscat
17 g zahăr
10 g sare
piper

MOD DE PREPARARE

CU O ZI ÎNAINTE:

Cerne făina în bolul robotului. Adaugă drojdia, sarea, zahărul, apa și uleiul puțin câte puțin. Frământă totul aproximativ 7 minute la viteză mică, până când ingredientele încep să se închege și să formeze o bilă. Formează o bilă și așaz-o într-un bol de sticlă, acoperit cu folie alimentară. Dă bolul la frigider pentru cel puțin 24 de ore.

ÎN ZIUA ÎN CARE VEI COACE PIZZA:

Scoate aluatul din frigider. Pregătește 2 recipiente de plastic cu capac. Răstoarnă aluatul din bol pe suprafața de lucru tapetată cu făină, împarte-l în două și formează 2 bile. Transferă-le în recipientele pregătite anterior. Închide bine fiecare cutie cu capacul. Pune recipientele într-un loc cald, astfel încât aluatul să se încălzească și să crească.

În timp ce aluatul este la dospit, pregătește sosul de roșii. Într-o cratiță, încălzește untul și uleiul, apoi adaugă usturoiul trecut prin presă. Călește-l, având grijă să nu îl arzi. Adaugă apoi piureul sau sucul de roșii și orice alte condimente dorești. Fierbe sosul la foc mic aproximativ 10 minute, amestecând ocazional.

Pune piatra pentru pizza în cuptorul rece și încălzește-o la temperatura maximă timp de cel puțin o oră, folosind încălzire sus-jos sau funcția de pizza.

PREGĂTIREA PIZZEI:

NOTĂ: acest aluat de pizza nu trebuie frământat sau întins cu sucitorul!

Într-un colț al suprafeței de lucru, toarnă jumătate de cană de făină. Tapetează suprafața de lucru și mâinile cu făină. Răstoarnă aluatul pe suprafața pregătită și tapetează-l cu făină pe ambele părți. Îndepărtează făina în exces. Întinde aluatul ușor din centru spre exterior, dându-i o formă alungită de câțiva centimetri (marginile trebuie să fie ușor mai ridicate). Ridică aluatul și întinde-l în aer cu ajutorul mâinilor printr-o mișcare de jos în sus, rotindu-l în același timp și întinzându-l ușor (ai grijă să nu îl rupi) până ajunge la o lățime de aproximativ 25 cm. Pune blatul de pizza pe hârtie de copt tapetată cu făină sau pe o tavă sau formă de copt. Unge blatul cu sos de roșii (din centru către exterior cu mișcări circulare), apoi adaugă brânza și feliile de salam rupte în bucăți mici. Coace pizza la cuptor timp de 8-9 minute.

INFINITE WOK

Tigaia **Infinite Wok** este una dintre puținele tigăi wok ce pot fi utilizate și pe plite cu inducție. Datorită bazei sale speciale, această tigaie wok nu atinge plita, deci nu poate să o zgârie. În plus, forma sa permite amestecarea ușoară a ingredientelor, iar căldura prin inducție o încălzește foarte rapid. Cu acest accesoriu vei putea utiliza eficient tehnologia cu inducție, economisind energie atunci când gătești. Designul său funcțional îți permite să controlezi cu exactitate puterea sursei de căldură.
Este o alegere excelentă pentru prăjire rapidă, dar și pentru fierbere lentă.

Cod produs Infi-Wok

PAD TAI
CU VARZĂ DE BRUXELLES ȘI TOFU AFUMAT

INGREDIENTE

500 g varză de Bruxelles
400 g tăieței de orez lați
225 g tofu afumat
200 g muguri de fasole
1 limetă de mărime medie
2 căței de usturoi
3 linguri sos de soia
2 linguri pastă de tamarind
2 linguri de zahăr brun auriu
2 linguri ulei cu ardei iute
o mână de arahide prăjite și sărate
1 legătură de coriandru proaspăt
ulei de susan/rapiță

MOD DE PREPARARE

Curăță și taie în jumătăți verzele de Bruxelles. Taie tofu în pătrate de aproximativ 1 cm. Taie limeta în sferturi. Toacă fin căței de usturoi. Amestecă pasta de tamarind cu sosul de soia, uleiul cu chili și zahărul brun. Pune sosul obținut deoparte.

Înmoaie tăiețeii de orez într-un vas încăpător plin cu apă fierbinte timp de 10 minute. După ce tăiețeii s-au înmuiat, încălzește **Infinite Wok**-ul la cea mai înaltă treaptă de căldură a plitei tale. Toarnă în wok puțin ulei vegetal. Când uleiul începe să facă fum, adaugă verzișoarele. Amestecă și călește-le 3-4 minute până se înmoaie, apoi adaugă usturoiul tocat. Continuă să le călești încă 1 minut, având grijă să nu arzi usturoiul, altfel acesta va deveni amar.

Împinge verzele de Bruxelles și usturoiul într-o parte a wok-ului. Mai adaugă puțin ulei, apoi bucățile de tofu. Prăjește-le 2-3 minute până când începe să prindă crustă, apoi redu căldura și strecoară tăiețeii.

Dă căldura din nou la mare și adaugă tăiețeii scurși în **Infinite Wok.** Amestecă bine, continuă prăjirea 2 minute, apoi toarnă sosul. Lasă wok-ul pe plită încă 2 minute, până când tăiețeii devin suficient de moi pentru a putea fi mâncați. Adaugă apoi mugurii de fasole și o mare parte din arahidele prăjite și sărate.

Amestecă totul. Acum poți împărți Pad Thai-ul în boluri. Presară deasupra și restul de arahide, stoarce sferturile de limetă și adaugă pentru decor frunze de coriandru proaspăt.

SOMON CU CHILI ȘI SOS DE SOIA DULCE CU TĂIEȚEI SOBA/DE OREZ LAȚI

INGREDIENTE

4 fileuri de somon, fără piele, de aprox. 180-200 g
200 g tăieței lați de soia sau tăieței soba
200 g ciuperci brune
15 g (3 cm) rădăcină de ghimbir curățată de coajă și tocată fin
125 ml apă
60 ml sos de soia dulce
ketjap manis (a se vedea rețeta de mai jos)
2 căței de usturoi
1 lingură de fulgi de chili
1 lingură fulgi de sare de mare
1 lingură ulei vegetal, de ex. de rapiță
1 legătură de coriandru proaspăt

MOD DE PREPARARE

Într-un castron, pregătește sosul amestecând sosul de soia dulce, usturoiul tocat, ghimbirul și apa. Pune castronul deoparte.

Amestecă fulgii de chili și sarea de mare pe o farfurie întinsă. Pune fileurile de somon pe o parte în acest amestec, îndepărtând apoi excesul.

Transferă fileurile pe un tocător și, cu un cuțit ascuțit, taie-le în felii groase de 1 cm. Pune tăiețeii într-un bol și toarnă peste ei apă clocotită. Lasă-i la înmuiat în funcție de cât de „al dente" îi dorești, apoi varsă totul într-o sită și lasă-i la scurs.

Încălzește uleiul în **Infinite Wok**. Când observi că începe să iasă puțin fum, adăugă somonul și prăjește feliile aproximativ 1 minut pe fiecare parte. Ai grijă să nu se rupă carnea. Transferă bucățile de pește pe o farfurie și ține-le la cald. Pune ciupercile în wok și călește-le 2-3 minute. Adaugă sosul pregătit anterior și gătește totul încă 4 minute, având grijă ca ciupercile să nu se înmoaie foarte tare. Adaugă somonul prăjit și amestecă ușor pentru a reîncălzi peștele. Pune într-o farfurie o porție de tăieței scurși, iar deasupra o porție de somon cu ciuperci. Toarnă deasupra sosul și presară frunze de coriandru proaspăt.

SOS KETJAP MANIS

INGREDIENTE

100 g zahăr brun sau de palmier
2/3 cană sos de soia
1/2 cană apă
1 bucată anason stelat
1 cm rădăcină de ghimbir, tocată fin
4 căței de usturoi, tocați fin
1 linguriță pastă de curry roșie
(opțional) 1-2 linguriță de amidon din cartofi amestecate cu 1 lingură apă pentru îngroșarea sosului

MOD DE PREPARARE

Pune zahărul și apa într-o cratiță la încălzit pentru a dizolva zahărul. Adaugă sosul de soia, anasonul, ghimbirul, usturoiul și pasta de curry. Amestecă totul bine și lasă să fiarbă. După ce a ajuns la punctul de fierbere, redu căldura și lasă-l să fiarbă încă 15 minute până când sosul se îngroașă.

Dacă dorești un sos foarte gros, poți adăuga acum amidonul din cartofi, pe care l-ai dizolvat anterior în apă. Fierbe sosul cu amidon până când se îngroașă.

Ia cratița de pe plită și pune-o deoparte să se răcească. Îl poți turna apoi într-un borcan. ține borcanul la frigider.

STIR FRY CU VERDEȚURI
ȘI CREVEȚI

INGREDIENTE

400 g creveți decorticați
200 g broccoli
200 g orez jasmine fiert
75 g arahide prăjite fără sare, zdrobite
25 g (5 cm) rădăcină de ghimbir
60 ml sos de soia
1 ardei verde mare
2-3 fire de ceapă verde
2 limete tăiate sferturi
4 căței de usturoi
2 linguriță de piper Sichuan pisat
2 linguri ulei de arahide
1 linguriță zahăr
1 legătură de coriandru proaspăt
1 linguriță fulgi de sare de mare
2 ardei chili mari

MOD DE PREPARARE

Taie crevețiii curățați pe jumătate, dar nu complet. Asezonează-i cu sare și piperul Sichuan. Taie ardeii chili, ghimbirul și usturoiul în fâșii subțiri.

Într-un bol, dizolvă zahărul în sosul de soia. Încălzește **Infinite Wok**-ul la cea mai înaltă treaptă de căldură a plitei tale. Toarnă în wok 1 lingură de ulei, apoi adaugă ardeii chili, ghimbirul și usturoiul și călește totul 1-2 minute, având grijă să nu arzi usturoiul. La final, pune totul într-o farfurie.

Încălzește din nou wok-ul cu 1 lingură de ulei, prăjește crevețiii 30 de secunde pe toate părțile. Adaugă apoi ardeiul verde tăiat fâșii subțiri, buchețelele de broccoli, amestecul de condimente prăjite, arahidele și sosul de soia și amestecă. Prăjește totul timp de 2-3 minute sau până când legumele sunt gătite și crocante.

Transferă pe o farfurie și presară deasupra coriandru tocat.

Servește stir fry-ul alături de un bol cu orez jasmine și sferturi de limetă.

INFINITE WOK

TĂIEȚEI DE OREZ PICANȚI
CU CARNE DE PORC MARINATĂ

INGREDIENTE

400 g spată de porc tocată/șuncă
350 g fasole verde, curățată și tăiată în jumătăți
100 g tăieței fini de orez
80 g pastă/sos de chili
15 g (3 cm) rădăcină de ghimbir, curățată și tocată fin
1 linguriță de pastă de creveți
1 lingură sos de stridii
1 lingură ulei de arahide
2 căței de usturoi
frunze de busuioc asiatic (perilla verde).

MOD DE PREPARARE

Amestecă bine într-un castron carnea de porc și toate condimentele, cu excepția uleiului. Pune castronul deoparte în frigider pentru cel puțin 30 de minute (cel mai bine pune carnea la marinat cu o zi înainte, astfel aceasta va fi mai aromată).

Încălzește **Infinite Wok**-ul la cea mai înaltă treaptă de căldură a plitei tale, adaugă uleiul și așteaptă să se încălzească. Pune carnea și prăjește-o amestecând constant cu o lingură de lemn și rupând-o în fâșii. Prăjește-le aproximativ 12-15 minute până când devin crocante, dar încă sunt suculente.

Între timp, fierbe într-un vas apă cu o lingură de sare și zahăr. Când apa clocotește, pune fasolea verde și las-o să fiarbă aproximativ 3 minute. Strecoară fasolea și adaug-o peste carne. Pune o porție de tăieței fierți într-un bol, apoi carnea și fasolea și decorează cu frunze de perilla.

LAKSA CU LEGUME CROCANTE ȘI TOFU

INGREDIENTE

800 g dovleac, curățat de coajă și tăiat cubulețe
400 g broccoli sălbatic, poate fi înlocuit cu broccoli obișnuit, tăiat în buchețele mici
250 g tăiței de orez tip vermicelli (subțiri)
300 g tofu fin, tăiat felii
185 g pastă laksa cumpărată sau preparată în casă anterior (a se vedea rețeta de mai jos)
800 ml lapte de cocos
500 ml supă concentrată de pui de casă
4 fire de ceapă verde
2 ardei chili mari roșii
1 lingură ulei vegetal (rapiță/orez/arahide)
2 linguri sos de pește
1 legătură coriandru proaspăt

INGREDIENTE PASTĂ LAKSA

6 ardei iuți uscați
5 nuci caju
1 ceapă roșie, tocată fin
2 fire lemongrass, tocate fin
2 căței de usturoi, tocați fin
3 cm rădăcină de galangal, tocată fin
3 linguri ulei de arahide
2 linguriță de pastă de creveți
1 linguriță coriandru pudră
1/2 linguriță boia dulce
1/2 linguriță chimion măcinat
1/2 linguriță turmeric

MOD DE PREPARARE

Încălzește uleiul în **Infinite Wok** și dizolvă pasta laksa, călește-o pentru aproximativ 1 minut. Adaugă supa concentrată de pui, laptele de cocos și sosul de pește. Lasă totul să fiarbă.

Când amestecul de mai sus clocotește, adaugă dovleacul și continuă fierberea încă 12 minute, având grijă ca dovleacul să nu se înmoaie foarte tare. Adaugă broccoli și fierbe încă 2-3 minute.

Între timp, într-un castron încăpător, toarnă apă clocotită peste tăiței și lasă-i să se umfle conform indicațiilor de pe pachet.

Strecoară-i și așază-i în boluri. Toarnă peste ei supa fierbinte și deasupra adaugă feliile de tofu, ceapa verde tocată, ardeii chili și frunze de coriandru proaspăt.

Poți înlocui dovleacul și broccoli cu mazăre păstăi și fasole verde.

PREPARAREA PASTEI LAKSA

Peste ardeii iuți uscați toarnă apă clocotită și lasă-i la înmuiat câteva minute. Într-o tigaie mică fără ulei, prăjește un amestec de coriandru, boia dulce, chimion și turmeric timp de 1-2 minute. Amestecă frecvent pentru ca amestecul să nu se ardă. După ce condimentele s-au prăjit și au căpătat o aromă intensă, ia tigaia de pe plită și pune-o deoparte să se răcească. Adaugă în blender toate ingredientele rămase, amestecul de condimente răcit și ardeii iuți tocați fin. Adaugă și uleiul de arahide și pasează totul bine până obții o pastă omogenă. Pasta are un miros puternic, specific.

Se păstrează la frigider, într-un borcan închis ermetic, până la o săptămână..

Rețetă video disponibilă aici:
https://youtu.be/jli3y2UeRDc

PUI PRĂJIT
CU SARE DE GHIMBIR ȘI CORIANDRU

INGREDIENTE

1 pui întreg de aprox. 1,8-2 kg, de curte sau bio

INGREDIENTE PENTRU SUPA CONCENTRATĂ DE PUI

5 fire de ceapă verde
1 ceapă albă coaptă
2 ardei chili verzi
6 căței de usturoi
60 g zahăr tos fin
250 ml vin de gătit asiatic, de ex. mirin
60 ml sos de soia light
aprox. 4 litri de apă

RESTUL INGREDIENTELOR

0,5 kg făină de orez
15 g ghimbir confiat/cristalizat
40 g fulgi de sare de mare
2-3 limete
2 linguri semințe de susan negru
2 linguri de frunze tocate de coriandru proaspăt, fără codițe
½ linguriță de fulgi de chili
ulei pentru prăjit (rapiță/orez)

MOD DE PREPARARE

Se recomandă prepararea supei concentrate de pui cu o zi înainte.

Pune într-o cratiță mare toate legumele, adaugă apă și fierbe-le.

Adaugă puiul întreg cu pieptul în jos în apa clocotindă și lasă-l să fiarbă la foc mic aproximativ 20 de minute. **Important - puiul trebuie să fie complet scufundat în apă. Dacă este necesar, mai adaugă apă caldă.** Ia cratița de pe plită și acoper-o cu un capac sau folie de aluminiu. Se lasă la odihnit o oră. După acest interval, scoate puiul și dă-l la frigider, de preferință, peste noapte.

Strecoară supa obținută. Acum îl poți folosi pentru a pregăti supa.

Pentru a aromatiza sarea, pisează într-un mojar ghimbirul tocat cu semințele de susan până obții o pastă, adaugă apoi fulgi de chili și coriandrul tocat. Amestecă totul cu fulgii de sare și pune deoparte.

Scoate puiul răcit din frigider și împarte-l în 12-14 bucăți.

Într-un castron separat pregătește făina de orez.

Încălzește uleiul în **Infinite Wok** la 180°C. Verifică temperatura cu ajutorul unui termometru cu sondă. Când uleiul a atins temperatura dorită, dă bucățile de pui prin făina de orez îndepărtând excesul.

Prăjește-le 3-4 minute sau până se rumenesc. Pune bucățile de pui prăjit pe un prosop de hârtie ca să absoarbă excesul de ulei.

Presară deasupra jumătate din cantitatea de sare cu ghimbir și coriandru. Transferă puiul cald pe o farfurie încălzită și servește-l cu restul de sare și sferturi de limetă.

RAȚĂ CU CURRY ȘI TAMARIND

INGREDIENTE

6 pulpe de rață
2-3 fire de ceapă verde tăiate fâșii subțiri
250 g zucchini verde
625 ml supă concentrată de rață de casă
400 ml lapte de cocos
375 ml pastă de curry și tamarind (a se vedea rețeta mai jos)
1 lingură ulei de arahide
2 linguri suc de limetă
2 linguri sos de pește
1 fir de lemongrass, zdrobit
1/2 lingură sare de mare

INGREDIENTE PASTĂ DE CURRY ȘI TAMARIND

3 ardei iuți mari roșii, tocați
60 g zahăr brun de palmier
30 g (6 cm) rădăcină de ghimbir tocată
80 ml pastă de tamarind
60 g busuioc thailandez
2 linguri semințe de coriandru
2 linguri rădăcină de coriandru, tocată
1 lingură semințe de chimion
1 lingură ulei de arahide
2 linguri boabe de piper verde murate
4 căței de usturoi
2 cepe eșalotă, tocate
1 fir de lemongrass (doar partea albă)

MOD DE PREPARARE

Spală și usucă cu un prosop de hârtie pulpele de rață. Unge-le bine cu aproximativ 65 ml de pastă de curry și tamarind și asezonează cu sare. Pune pulpele cu pielea în jos pe o tavă tapetată cu hârtie de copt. Introdu tava în cuptorul preîncălzit la 200°C, cu funcție de aer cald. Gătește pulpele aproximativ 30 de minute, apoi întoarce-le pe cealaltă parte și lasă-le la cuptor încă 15-20 de minute, până când devin aurii și sunt făcute la interior.

Scoate-le din cuptor și pune-le deoparte să se răcească. Taie zucchiniul în jumătăți, apoi în felii de aproximativ 1 cm grosime. Încălzește uleiul într-o tigaie puțin adâncă și prăjește zucchiniul timp de 2-3 minute pe ambele părți, până se rumenește. Transferă feliile pe un platou și pune-le deoparte. Încălzește **Infinite Wok**-ul pe plită și călește pasta de curry și tamarind rămasă timp de 30-60 de secunde până când începe să se simtă bine aroma. Adaugă laptele de cocos și supa concentrată de rață, sosul de pește și firul de lemongrass zdrobit. Lasă totul să fiarbă. Redu căldura la mediu și adaugă feliile de zucchini. Gătește totul aproximativ 10 minute până când zucchiniul devine al dente, iar sosul s-a redus.

Taie pulpele de rață pe jumătate și adaugă-le împreună cu sucul de lămâie în sos. Lasă-le să fiarbă timp de 5 minute. Într-o farfurie adâncă, pune felii de zucchini cu sos. Deasupra așază câte două bucăți de pulpă de rață. Presară peste ceapă verde tocată. Poți servi pulpele de rață alături de un bol de orez jasmine și sferturi de limetă.

MOD DE PREPARARE PASTĂ DE CURRY ȘI TAMARIND

Prăjește toate semințele într-o tigaie. Lasă să se răcească, apoi pune-le într-un blender și pasează-le fin. Adaugă ingredientele rămase, cu excepția piperului verde și pastei de tamarind și amestecă până obții o pastă omogenă. Transferă pasta obținută într-un bol și amestec-o cu pasta de tamarind și piperul verde.

CREVEȚI TEMPURA CU SALATĂ, GHIMBIR MURAT ȘI RIDICHI

INGREDIENTE

1 kg de creveți decorticați
500 g ridichi
150 g făină de mălai
75 g făină de grâu, plus extra pentru creveți
70 g ghimbir roz murat
430 ml apă rece (poți adăuga cuburi de gheață)
60 ml sos de ghimbir roz marinat
ulei pentru prăjit
1 lingură vin de orez Mirin
1 lingură oțet de orez
1/4 linguriță de ulei de susan presat la rece
1 lingură de semințe de susan prăjite
1 linguriță fulgi de sare de mare

MOD DE PREPARARE

Într-un castron, amestecă sosul de ghimbir marinat cu Mirin, oțetul de orez și uleiul de susan. Cu ajutorul unei mandoline, taie ridichile în felii de 2-3 mm. Transferă-le într-un bol cu apă rece și cuburi de gheață. Lasă-le să stea în apă 15 minute.

Strecoară apa și trece feliile de ridichi într-un castron cu ghimbirul marinat și sosul pregătit anterior. Amestecă totul și pune bolul deoparte pentru ca aromele să se întrepătrundă.

Amestecă semințele de susan prăjit și fulgii de sare într-un bol mic și dă-l deoparte.

În alt bol, amestecă ambele tipuri de făină cu ajutorul unui tel sau al unei linguri de lemn. Adaugă apa, astfel încât să obții un aluat omogen. Lasă-l să se odihnească 10 minute. Încălzește uleiul în **Infinite Wok** la 180° C. Verifică temperatura cu ajutorul unui termometru.

Dă mai întâi creveții prin făină, elimină excesul, apoi scufundă-i în aluatul pregătit, eliminând și aici excesul. Prăjește-i aproximativ 3 minute sau până se ridică la suprafață și au căpătat o crustă crocantă aurie. Pune-i pe prosoape de hârtie pentru a absorbi uleiul în exces.

Presară deasupra sarea cu susan.

Servește-i pe farfurii încălzite alături de un bol de salată.

EMPANADAS

INGREDIENTE

400 g carne de vită tocată
40 g coacăze negre congelate
25 g unt
125 ml de supă concentrată de vită
4 foi de aluat fraged pentru tarte gata preparat
1 ceapă roșie de mărime medie
1 legătură de pătrunjel
1 ceapă verde
1 ou
3 căței de usturoi
2 linguriițe oregano
2 linguri de ulei de măsline
1 linguriță chimion măcinat
1 linguriță boia dulce
1 linguriță boia afumată
1 lingură de lapte
sare și piper proaspăt măcinat

MOD DE PREPARARE

Toacă ceapa și usturoiul cât mai mărunt. Încălzește **Infinite Wok**-ul la cea mai înaltă treaptă de căldură a plitei tale, apoi adaugă uleiul. Călește usturoiul și ceapa timp de 2-3 minute până când devin brun-aurii. Adaugă apoi carnea tocată și toate condimentele. Prăjește carnea, amestecând constant. Adaugă supa concentrată de vită, asezonează cu sare și piper proaspăt măcinat. Fierbe totul 2-3 minute, până când cantitatea de lichid s-a redus. Transferă carnea într-un castron și adaugă untul, coacăzele negre și frunzele de pătrunjel tocate. Amestecă totul bine, verifică dacă îi mai trebuie sare sau alte condimente și las-o să se răcească.

Întinde foile de aluat și taie-le cercuri cu diametrul de 11 cm. Pe fiecare cerc de aluat, pune 2 linguri de umplutură, unge marginile cu ou bătut cu lapte și împachetează-l în jumătate în formă de colțunaș. Apasă bine marginile pentru a nu se desprinde și împletește-le sau fă un model de-a lungul marginilor lipite, cu o furculiță. Procedează la fel și pentru restul de cercuri până termini umplutura. Unge empanadele cu ou bătut și așază-le pe o tavă tapetată cu hârtie. Coace-le în cuptorul preîncălzit la 200°C, cu funcție de aer cald, aproximativ 15-20 minute sau până se rumenesc.

Pentru o coacere mai eficientă, folosește **piatra pentru pizza** preîncălzită la 200° C.

STIR FRY CLASIC CU VITĂ, MAZĂRE PĂSTĂI ȘI NUCI CAJU

INGREDIENTE

400 g carne de vită pentru friptură
300 g mazăre păstăi proaspete
200 g orez jasmine fiert
75 g nuci caju prăjite fără sare
25 g (5 cm) rădăcină de ghimbir
60 ml sos de soia
4 căței de usturoi
2 ardei chili mari
1 legătură busuioc thailandez și coriandru
2 limete tăiate sferturi
1 linguriță zahăr
1 linguriță fulgi de sare de mare
2 linguriițe de piper negru măcinat
2 linguri ulei de arahide

MOD DE PREPARARE

Taie carnea de vită în fâșii subțiri de aproximativ 0,5 cm, asezonează cu sare și piper negru.

Taie ardeii chili, ghimbirul și usturoiul în felii subțiri. Într-un bol, dizolvă zahărul în sosul de soia.

Încălzește **Infinite Wok**-ul la cea mai înaltă treaptă de căldură a plitei tale, apoi adaugă 1 lingură de ulei. Adaugă în wok ardeii chili, ghimbirul și usturoiul și călește totul 1-2 minute, având grijă să nu arzi usturoiul. Transferă amestecul din **Infinite Wok** într-un bol și pune-l deoparte.

Încălzește din nou **Infinte Wok**-ul cu 1 lingură de ulei, prăjește carnea 30 de secunde pe ambele părți. Adaugă amestecul de condimente prăjit anterior, mazărea păstăi, nucile caju și sosul de soia cu zahăr. Continuă să prăjești aproximativ 2-3 minute sau până când mazărea păstăi se înmoaie, dar rămâne în același timp crocantă.

Transferă pe o farfurie și presară deasupra frunze coriandru și busuioc tocate. Servește stir fry-ul alături de un bol cu orez jasmine și sferturi de limetă.

Electrolux România S.A
Bdul. Aviatorilor nr. 41, Sector 1, București
Call Center: 021 9913
Program Call Center: L-V 08:00-20:00 *cu excepția sărbătorilor legale

www.electrolux.ro
www.facebook.com/electroluxromania
www.instagram.com/electroluxromania

Producție: beCLOU